

SALAD

ソムタム

現在では、タイ全土で食され、日本でもおなじみのソムタムですが、元々はイサーン地方の郷土料理。主に青パパイヤにレモン汁、ココナッツの砂糖、ナンブラーを加え、クロックという鉢の中で、一緒に叩いてつくりまします。みなさんおなじみのソムタムは、イサーンからバンコクに伝わってバンコク風にアレンジされた、甘さの強いもので、当店では、本場のイサーンのソムタムも数多く用意しています。砂糖の代わりに、魚の塩漬けをいれ、独特の香りと旨味がでているのが特徴です。是非チャレンジしてみてください。

!!! <辛さにつめて> !!!

現地イサーンでは、唐辛子を6本使うのが玄流となっています。激辛につき当店では唐辛子1本で提供しております。

もちろん辛さの調節も可能なので、現地の辛さに挑戦したい方、辛いもの好きの方、遠慮なくお申し付け下さい。



ISAAN

ソムタム プーパー

spicy papaya salad with fermented fish

青パパイヤのサラダ(塩漬け蟹入り)

これを食べたらタイ料理上級者!!!

¥1,080



ISAAN

ソムタム マコー

olive spicy salad

青パパイヤのサラダ(タイオリーブ入り)

タイ産オリーブを丸ごとつぶして、青パパイヤと一緒にからめました。美容にも効果的です。

¥1,080



ISAAN

タム テーン

cucumber spicy salad

キュウリのソムタム(塩漬け蟹入り)

青パパイヤの代わりにキュウリを使ったソムタム。よりイサーンっぽく。

¥1,080



ISAAN

タム トウア

cow-pea spicy salad

インゲンのソムタム(タイオリーブ入り)

パパイヤとはまた違った食感でGOOD!!

¥1,080



BANGKOK

ソムタム タイ

papaya salad

青パパイヤのサラダ(スタンダード)

バンコクの人々が好む味。

ソムタムの定番。

¥1,080



BANGKOK

ソムタム コームー

Papaya Salad With Grilled Pork Shoulder

青パパイヤと豚トロのソムタム

ジューシーな豚トロとの相性は抜群!!!

¥1,080



BANGKOK

ソムタム タレー

Papaya Salad With Seafood

青パパイヤと海鮮のソムタム

たっぷりのシーフードが入った贅沢な一品。

¥1,080